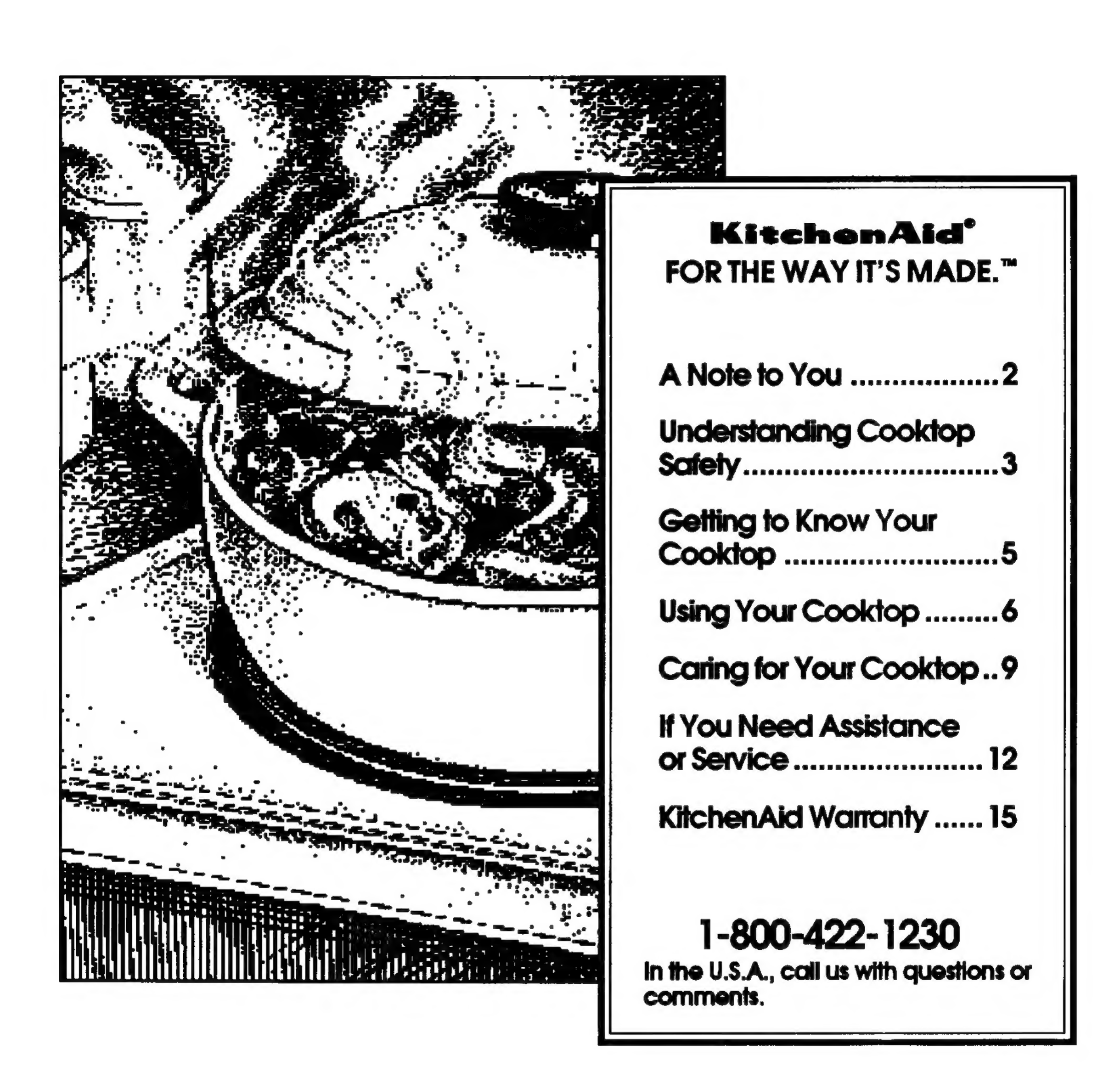
Use and Care Guide



KitchenAid®
FOR THE WAY IT'S MADE.™

1-800-422-1230
In the U.S.A., call us with questions or comments.

KITCHENAID® Electric Built-In Ceramic Cooktop
Models: KECC500B YKECC500B

2/94

A Note to You

Thank you!

Thank you for buying a KitchenAid® home appliance. You have purchased a quality, *world-class* product. Years of engineering experience went into its manufacturing. To ensure that you enjoy many years of trouble-free operation, we developed this Use and Care Guide. It is full of valuable information on how to operate and maintain your appliance properly and safely. Please read it carefully. Also, please complete and mail the Ownership Registration Card (U.S.A. or Canadian, whichever applies to you) provided with your new appliance.

Your safety is important to us.

This guide contains safety symbols and statements. Please pay special attention to these symbols and follow any instructions given. Here is a brief explanation of the use of each symbol.

⚠WARNING

This symbol will help alert you to such dangers as personal injury, burns, fire and electrical shock.

⚠CAUTION

This symbol will help you avoid actions which could cause product damage (scratches, dents, etc.) and damage to your personal property.

Our Consumer Assistance Center telephone number, 1-800-422-1230, is toll-free 24 hours a day (for U.S.A. only).

If you ever have a question concerning your home appliance's operation, or if you need service, first see "If You Need Assistance or Service" on page 12. If you need further help, feel free to call our toll-free Consumer Assistance Center telephone number or your authorized Procare* Appliance Service company (see list on page 14). When calling, you will need to know your appliance's complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number plate (on underside of cooktop). For your convenience, we have included a handy place below for you to record these numbers, as well as purchase information. You will need this information if you ever require service. Keep this book and the sales slip together in a safe place for future reference.

NOTE: You must provide proof of purchase or installation date for in-warranty service.

Model Number ____________________

Serial Number ____________________

Date Installed ____________________

Builder/Dealer Name ____________________

Address ____________________

Phone ____________________

Important Safety Instructions

⚠WARNING To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the cooktop, follow basic precautions, including the following:

General

- Read all instructions before using the cooktop.
- Install or locate the cooktop only in accordance with the provided Installation Instructions. The cooktop must be installed by a qualified installer. The cooktop must be properly connected to electrical supply and grounded.
- CAUTION: Do not store things children might want above the cooktop. Children could be burned or injured while climbing on it.
- Do not leave children alone or unattended in area where the cooktop is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the cooktop. They could be burned or injured.
- Do not operate the cooktop if it is damaged or not working properly.
- Do not use the cooktop for warming or heating the room. Persons could be burned or injured, or a fire could start.
- Use the cooktop only for its intended use as described in this manual.



- Do not touch surface units or areas near units. Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool.

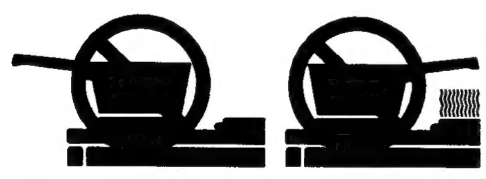


- Do not wear loose or hanging garments when using the cooktop. They could ignite if they touch a hot surface unit and you could be burned.
- Use only dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot surface units. Do not use a towel or bulky cloth for a potholder. It could catch on fire.
- Do not heat unopened containers. They could explode. The hot contents could cause burns and container particles could cause injury.
- Do not store flammable materials on or near the cooktop. The fumes can create an explosion and/or fire hazard.

continued on next page

When using the cooktop

- Do not cook on a broken cooktop. If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electrical shock. Contact a qualified technician immediately.
- Select a pan with a flat bottom that is about the same size as the surface unit. If pan is smaller than the surface unit, some of the heating element will be exposed and may result in the igniting of clothing or potholders. Correct pan size also improves cooking efficiency.
- Check to be sure glass cooking utensils are safe for use on the cooktop. Only certain types of glass, glass-ceramic, ceramic, earthenware or other glazed utensils are suitable for cooktops without breaking due to the sudden change in temperature.
- Never leave surface units unattended at high heat settings. A boilover could result and cause smoking and greasy spillovers that may ignite.



- Turn pan handles inward, but not over other surface units. This will help reduce the chance of burns, igniting of flammable materials, and spills due to bumping of the pan.

Grease

- Grease is flammable. Do not allow grease to collect around cooktop. Wipe spillovers immediately.



- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Smother flaming pan on range by covering with a well-fitted lid, cookie sheet or flat tray. Flaming grease outside of pan can be extinguished with baking soda or, if available, a multipurpose dry chemical or foam-type extinguisher.

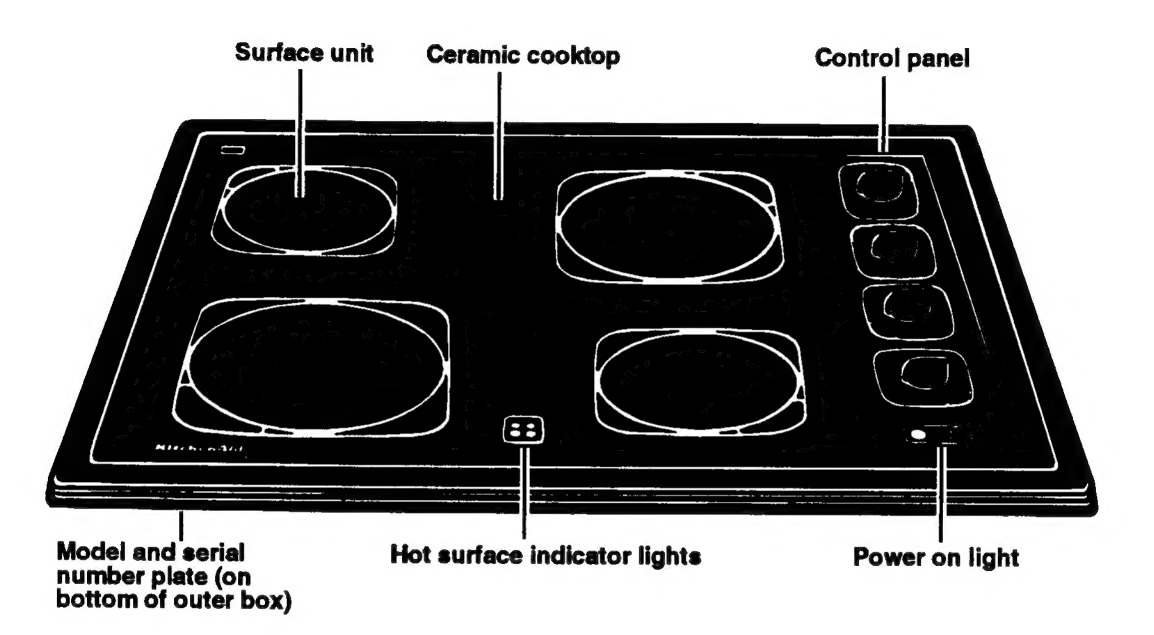
Care and cleaning

- Clean cooktop with care. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface. If a wet paper towel is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burns.
- Do not repair or replace any part of the cooktop unless specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Disconnect the electrical supply before servicing the cooktop.

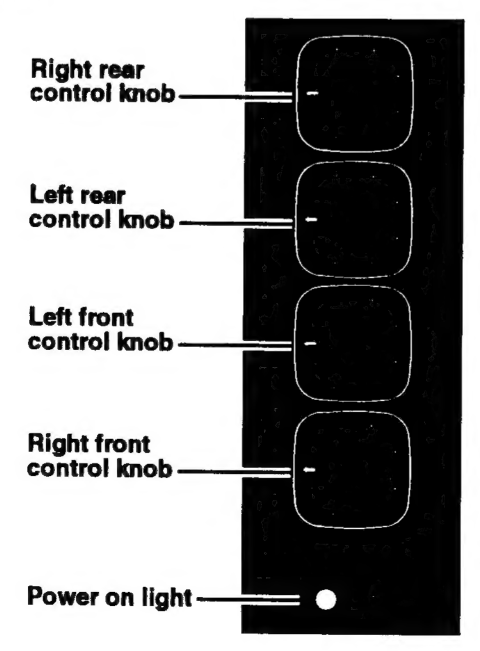
– SAVE THESE INSTRUCTIONS –

Getting to Know Your Cooktop

This section contains captioned illustrations of your cooktop. Use them to become familiar with the location and appearance of all parts and features.



Control panel



Using Your Cooktop

To obtain the best cooking results possible, you must operate your cooktop properly. This section gives you important information for efficient and safe use of your cooktop.

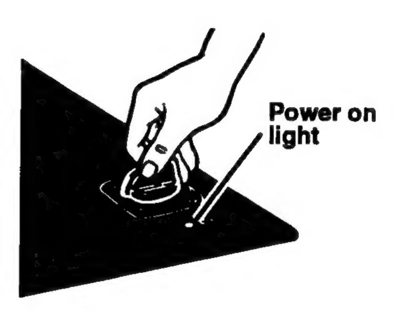
IN THIS SECTION

Using the surface units

Push in control knobs before turning them to a setting. You can set them anywhere between HI and OFF.

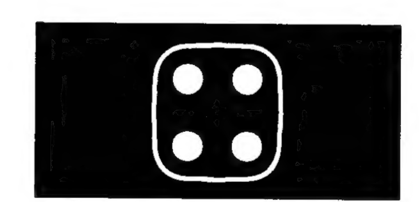
Power on light

The Power On Light on the control panel will glow when a surface unit is turned on.



Hot surface indicator lights

The Hot Surface Indicator Lights on the cooktop surface will glow when the surface units are turned on. The Indicator Lights will continue to glow as long as a surface unit is too hot to touch, even after all control knobs are turned off.



⚠WARNING

Burn and Fire Hazard

Be sure all control knobs are turned to OFF and the Hot Surface Indicator Lights are OFF when you are not cooking.

Someone could be burned or a fire could start if a surface unit is accidentally left ON.

Until you get used to the settings, use the following as a guide. For best results, start cooking at the high setting; then turn the control knob down to continue cooking.

SETTING	RECOMMENDED USE
HI	• To start foods cooking. • To bring liquids to a boil.
6-5	• To hold a rapid boil. • To fry chicken or pancakes.
4	• For gravy, pudding and icing. • To cook large amounts of vegetables.
3-2	• To keep food cooking after starting it on a higher setting.
LO	• To keep food warm until ready to serve. Set the heat higher or lower within the LO band to keep food at the temperature you want.

Using the ceramic glass cooktop

Cooking on the ceramic glass cooktop is almost the same as cooking on coil surface units. There are, however, a few differences:

- **The surface unit will glow red** when it is turned on. You will see the element cycling on (glowing red) and off – even on HI setting – to maintain the proper temperature setting you have chosen.
- **Sliding metal pans** on ceramic glass cooktop surface could leave marks. Wiping off the cooktop before and after each use will help keep the surface free from stains and provide the most even heating. See pages 10 and 11 for care and cleaning suggestions.

Cookware tips

- **Select a pan** that is about the same size as the surface unit.
- **NOTE: For best results and greater energy efficiency,** use only flat-bottomed cookware that makes good contact with the surface units. Cookware with rounded, warped, ribbed (such as some porcelain enamelware) or dented bottoms could cause uneven heating and poor cooking results.

  You can, however, use the newer cookware available with slightly indented bottoms or very small expansion channels. This cookware is specially designed to provide the good contact needed for best cooking results.

  Also, woks, canners and teakettles with flat bottoms suitable for use on your cooktop are now available in most stores that sell housewares.
- **The pan** should have straight sides and a tight-fitting lid.
- **Choose medium to heavy gauge** (thickness) pans that are fairly lightweight.
- **The pan material** (metal or glass) affects how fast heat transfers from the surface unit through the pan material and how evenly heat spreads over the pan bottom. Choose pans that provide the best cooking results.
- **Handles** should be made of sturdy, heat-resistant material and be securely attached to the pan.
- **With your hand,** feel the bottom of your pans while they are cool for nicks and scratches. Nicks and scratches on pan bottoms will scratch the ceramic glass cooktop.
- **Make sure bottoms** of pans are clean and dry before using on cooktop.
- **Avoid spillovers** on cooktop. Use pans with tall sides.
- **Do not** cook food directly on cooktop.

⚠CAUTION

Product Damage Hazard

Do not leave an empty utensil, or one which has boiled dry, on a hot surface unit.

The utensil could overheat and could damage the utensil or surface unit.

Home canning information

- **Use the left front** surface unit for best results.
- **Start with hot water.** This reduces the time the control is set on high. Reduce heat setting to lowest position needed to keep water boiling.

Energy saving tips

Although the energy used for cooking is usually a very small percentage of the total energy used in the home, cooking energy can be used efficiently. Here are some tips to help you save energy when using your cooking product:

- **Use** pans with flat bottoms, straight sides and tight-fitting lids.
- **Match** the pan to the surface unit size.
- **Cook** with a minimum of liquid or fat to help shorten cooking time.
- **Preheat** pans only when recommended and for the shortest time possible.
- **Start** food on higher heat settings, then set surface unit control on low or off to finish cooking. Use retained heat for cooking when possible.
- **Turn on** the surface unit only after placing filled pan on the unit.
- **Plan** your meals for the most efficient use of the cooktop.

Caring for Your Cooktop

Your cooktop is designed for easy care. You can do most cleaning with items found around your home. Cleaning your cooktop whenever spills or soiling occurs will help to keep it looking and operating like new.

IN THIS SECTION

⚠WARNING

Burn and Electrical Shock Hazard

Make sure all controls are off and the cooktop is cool before cleaning or servicing.

Failure to do so could result in burns or electrical shock.

Cleaning the cooktop and control panel



This cooktop is designed for easy care. However, ceramic cooktops need to be maintained differently than standard electric open-coil elements. Foods spilled directly on the cooktop will not burn off as on open-coil elements. Because of this, the surface should be dust-free and soil-free before heating.

Your cooktop has been prepolished at the factory for improved protection and cleanability. The Cooktop Polishing Creme (included with your unit), paper towels or a sponge, and the razor scraper included with your range is all you need to clean your cooktop. For proper cleaning methods, please review "Cleaning tips" on page 10. Follow them after each use to ensure top performance and to preserve that uniquely elegant look.

⚠WARNING

Personal Injury Hazard

- When removing heavy or sugary spills from the hot cooktop, wear oven mitts to prevent burns.
- Do not use cooktop cleaner on a hot cooktop. The cleaner could produce hazardous fumes or damage the cooktop.
- Do not use the cooktop if it is cracked or broken.

Failure to follow these instructions could result in personal injury.

To avoid damaging the cooktop, follow these instructions:

- Remove sugary spills before cooktop cools to prevent pitting.
- Do not use the cooktop as a cutting board.
- Do not allow anything that may melt (such as plastic or aluminum foil) to come in contact with the surface while it is hot.
- Do not use the ceramic cooktop to cook popcorn that comes in prepackaged aluminum containers. The container could leave aluminum marks on the cooktop that cannot be removed completely.
- Do not use steel wool, plastic cleaning pads, abrasive powdered cleansers, chlorine bleach, rust remover, ammonia or glass cleaning products with ammonia. These could damage the cooktop surface.
- Dropping heavy or hard objects on the cooktop could crack it. Be careful with heavy skillets. Do not store jars or cans above the cooktop.

Cleaning tips

What to use:

- **Cooktop Polishing Creme (included with your cooktop) with paper towel or clean, damp sponge**–This creme has been developed especially for cleaning and protecting your cooktop. When using, follow instructions on container.
- **Razor scraper (included with your cooktop)**–Use to remove cooked-on soils from your ceramic cooktop. Razor blades will not scratch your cooktop. **Store razor blades out of reach of children.**

  NOTE: For more information on using the razor scraper, see back of scraper package.

Steps to follow:

1. **Most spills** can be wiped off easily using a paper towel or clean, damp sponge as soon as Hot Surface Indicator Light(s) go off.
2. **Rub** Cooktop Polishing Creme into cooked-on soil using a paper towel. If some soil remains, leave some creme on the spot(s) and follow Step 3.
3. **Carefully scrape** spots with the razor scraper.
4. **Finish** by polishing entire cooktop with Cooktop Polishing Creme and a paper towel.

Additional tips:

- **Sugar spills and soils** (such as jellies and candy syrups) can cause pitting on the cooktop if not removed **while the ceramic surface is still warm.** Remove as soon as possible after the spill occurs.
- **Remove dark streaks, specks and discoloration** with Cooktop Polishing Creme.
- **Remove metal marks** (from copper or aluminum pans) with Cooktop Polishing Creme before heating the cooktop again. If heated before cleaning, metal marks may not come off.
- **Tiny scratches or abrasions do not affect cooking.** In time, these will become less visible as a result of cleaning. To prevent scratches and abrasions, use Cooktop Polishing Creme regularly.
- **Nonabrasive cleanser with damp paper towel or sponge** can be used as an alternative method for removing cooked-on soils. **Always rinse and dry your cooktop** thoroughly after using cleanser to prevent streaking or staining.

To obtain order information for Cooktop Polishing Creme (Part No. 3184477) or razor scraper (Part No. 3183488), write to:

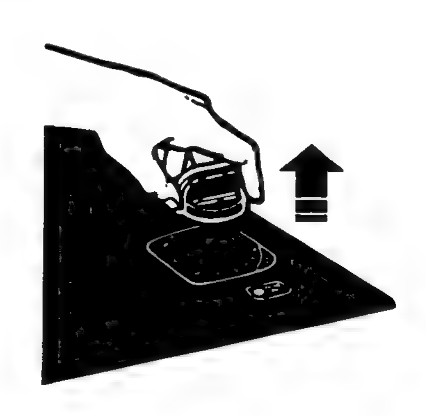
KitchenAid
Parts Distribution Center
123 Koomler Drive
LaPorte, IN 46350

OR

Call **1-800-422-1230** (in U.S.A.) to order. You must have a major credit card to order by phone.

Cleaning the control knobs

1. **Make sure** all control knobs are turned to OFF.
2. **Pull** the control knobs straight off. Do not remove seals under knobs. They keep moisture and soils out of cooktop.
3. **Wash** control knobs with sponge and warm, soapy water. **Rinse well and dry** with a soft cloth. Do not soak.
4. **Replace** control knobs by pushing them firmly into place. **Make sure** all knobs point to OFF.



NOTE: When cleaning, never use steel wool, abrasives, or commercial oven cleaners, which may damage the finish.

If You Need Assistance or Service

Questions or comments? In the U.S.A., call our toll-free Consumer Assistance Center telephone number, 1-800-422-1230, 24 hours a day.

This section is designed to help you save the cost of a service call. However, you may still need assistance or service. When calling our Consumer Assistance Center (in U.S.A.) or your authorized Procare* Appliance Service company (in Canada) for help or calling for service, please provide a detailed description of the problem, your appliance's complete model and serial numbers and the purchase or installation date. (See page 2.) This information will help us respond properly to your request.

Before calling for service ...

If your appliance should fail to operate, review the following list before calling for service. You could save the cost of a service call.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Nothing will operate	The unit is not wired into a live circuit with proper voltage.	Wire the unit into a live circuit with proper voltage. (See Installation Instructions.)
	A household fuse has blown or a circuit breaker has tripped.	Replace household fuse or reset circuit breaker.
The surface units will not operate	A household fuse has blown or a circuit breaker has tripped.	Replace household fuse or reset circuit breaker.
	You are not setting the control knobs correctly.	Push control knobs in before turning to a setting.
Control knob(s) will not turn	You are not pushing in before turning.	Push control knob(s) in before turning to a setting.
Cooking results are not what you expected	The cooktop is not level.	Level cooktop. (See Installation Instructions.)
	The recipe has never been tested or is not from a reliable source.	Use only tested recipes from a reliable source.
	The pan used is not the type or size recommended in the recipe.	Refer to a reliable cookbook for recommended pan type and size.
	Cooking utensil does not fit the surface unit being used.	Pan should be the same size or slightly larger than surface unit being used.

In U.S.A.:

If the problem is not due to one of the items listed:

- Call KitchenAid Consumer Assistance Center:

  1-800-422-1230

  One of our trained consultants can instruct you in how to obtain satisfactory operation from your appliance or, if service is necessary, recommend a qualified service company in your area.
- If you prefer, write to:

  Consumer Assistance Center
  KitchenAid
  2000 M-63
  Benton Harbor, MI 49022

  Please include a daytime phone number in your correspondence.

If you need service:

- Call your dealer or the repair service he recommends.
- All service should be handled locally by the dealer from whom you purchased the unit or an authorized KitchenAid servicer.
- If you are unable to obtain the name of a local authorized KitchenAid servicer, call our Consumer Assistance Center telephone number (above).

If you are not satisfied with the action taken:

- Contact the Major Appliance Consumer Action Panel (MACAP). MACAP is a group of independent consumer experts that voices consumer views at the highest levels of the major appliance industry.
- Contact MACAP only when the dealer, authorized servicer and KitchenAid have failed to resolve your problem.

  Major Appliance Consumer Action Panel
  20 North Wacker Drive
  Chicago, IL 60606
- MACAP will in turn inform us of your action.

Don't forget, KitchenAid offers a full line of quality home appliances.

Built-in Refrigerators	Trash Compactors	Ranges & Cooktops
Freestanding Refrigerators	Hot Water Dispensers	Microwave Ovens
50-Pound Ice Makers	Food Waste Disposers	Washers & Dryers
Dishwashers	Built-in Ovens	Mixers & Blenders

For more information on these appliances, or the one you have purchased, call our toll-free Consumer Assistance Center telephone number, **1-800-422-1230** (in U.S.A.) or contact your authorized Procare* Appliance Service company (in Canada).

In Canada:

PROCARE* Appliance Service-Inglis Limited Consumer Service

Direct service branches:

BRITISH COLUMBIA	**Vancouver**	PROCARE Appliance Service 3627 E. 4th Ave.	(604) 291-6426
	Victoria	PROCARE Appliance Service 3117 Steele Street	(604) 386-2208
ALBERTA	**Calgary**	PROCARE Appliance Service #15, 6025 12th Street S.E.	(403) 253-9267
	Edmonton	PROCARE Appliance Service 16236–116 Avenue	(403) 453-3900
ONTARIO	**Toronto (Mississauga)**	PROCARE Appliance Service 5945 Ambler Drive	(905) 624-2800
	Toronto (Markham)	PROCARE Appliance Service Unit #1, 110 Torbay Road	(905) 475-9511
	London	PROCARE Appliance Service 317 Adelaide St. S., Suite 109	(519) 686-8633
	Hamilton	PROCARE Appliance Service 310 Kenora Avenue	(905) 560-7444
	Barrie	PROCARE Appliance Service 4 Alliance Blvd.	(705) 726-3922
	Ottawa	PROCARE Appliance Service 28 Capital Drive	(613) 225-0510
SASKATCHEWAN	**Regina**	PROCARE Appliance Service 660 Henderson Drive	(306) 569-9681
	Saskatoon	PROCARE Appliance Service 1505 Ontario Avenue	(306) 652-9285
MANITOBA	**Winnipeg**	PROCARE Appliance Service 1683 Church Avenue	(204) 694-5308
QUEBEC	**Montreal (Laval)**	PROCARE Appliance Service 2750 Francis Hughes	(514) 382-8110
	Brossard	PROCARE Appliance Service 9605 F. Ignace St.	(514) 397-1840
	Chicoutimi	PROCARE Appliance Service 163 Bosse Street W.	(418) 543-0267
	Quebec City	PROCARE Appliance Service 5275 Boul. Wilfrid Hamel, Suite 140	(418) 871-5251
	Sherbrooke (Rock Forest)	PROCARE Appliance Service 3475 Industrial Blvd.	(819) 564-6565
	Trois Rivières	PROCARE Appliance Service 6183 Corbeil St.	(819) 375-9674
NOVA SCOTIA	**Dartmouth**	PROCARE Appliance Service 900 Windmill Road	(902) 468-6634

For services in areas other than those listed, contact your Appliance Dealer.

KitchenAid®

Ceramic Cooktop

Warranty

LENGTH OF WARRANTY:	KITCHENAID WILL PAY FOR:	KITCHENAID WILL NOT PAY FOR:
ONE YEAR FULL WARRANTY FROM DATE OF INSTALLATION.	Replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by an authorized KitchenAid servicing outlet.	**A.** Service calls to: 1. Correct the installation of the cooktop. 2. Instruct you how to use the cooktop. 3. Replace house fuses or correct house wiring. **B.** Repairs when cooktop is used in other than normal home use. **C.** Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, improper installation or installation not in accordance with local electrical codes. **D.** Any labor costs during the limited warranty. **E.** Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States and Canada. **F.** Pickup and delivery. This product is designed to be repaired in the home. **G.** Repairs to Ceramic Cooktop if it has not been cared for as recommended in this Use & Care Guide. **H.** Repairs to parts or systems caused by unauthorized modifications made to the appliance. 1/94
SECOND THROUGH FIFTH YEAR LIMITED WARRANTY FROM DATE OF INSTALLATION.	Replacement parts for any electric element to correct defects in materials or workmanship. Replacement ceramic glass if breakage is due to defects in materials or workmanship.	

KITCHENAID DOES NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some states or provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which may vary from state to state or province to province.

Outside the United States, a different warranty may apply. For details, please contact your authorized KitchenAid distributor or military exchange.

If you need service, first see the "Assistance or Service" section of this book. After checking "Assistance or Service," additional help can be found by calling our Consumer Assistance Center telephone number, **1-800-422-1230,** from anywhere in the U.S.A. In Canada, contact your authorized Procare* Appliance Service company.

KitchenAid
St. Joseph, Michigan, U.S.A. 49085



Printed on recycled paper–
10% post consumer waste
50% recovered materials

Part No. 3188081

Printed in U.S.A.

Guide d'utilisation et d'entretien



KitchenAid*
UNE QUALITÉ HORS PAIR.MC

1-800-422-1230
Aux É.-U., pour tout commentaire ou question, veuillez nous contacter.

Table de cuisson électrique en céramique encastrée KITCHENAID*

Modèles : KECC500B YKECC500B



Note à l'intention de l'utilisateur

Merci!

Nous vous remercions d'avoir acheté un appareil ménager KitchenAid*. Vous avez acheté un appareil ménager de qualité, de calibre *mondial;* sa fabrication incorpore de nombreuses années d'expérience d'ingénierie. Pour que cet appareil procure un service sans problème, nous avons préparé ce Guide d'utilisation et d'entretien. Ce guide est plein de renseignements utiles qui vous aideront à utiliser et à entretenir votre appareil ménager convenablement et en sécurité. Veuillez le lire attentivement. De plus, complétez et retournez la carte d'inscription du propriétaire (pour les É.-U. ou le Canada selon le cas) qui accompagne votre appareil.

Nous nous soucions de votre sécurité.

Ce guide comporte des symboles et des mentions concernant la sécurité. Veuillez accorder une attention particulière à ces symboles et observer toutes les instructions et recommandations données. On présente ci-dessous une brève explication de l'utilisation de chaque symbole.

⚠ AVERTISSEMENT

Ce symbole signale un danger éventuel, comme risque de blessures, brûlures, incendie et choc électrique.

⚠ MISE EN GARDE

Ce symbole vous aidera à éviter des actions susceptibles de faire subir des dommages au produit (éraflures, bosselures, etc.) ainsi qu'à vos biens personnels.

Numéro de téléphone sans frais d'interurbain du Centre d'aide à la clientèle : 1-800-422-1230, 24 heures par jour (É.-U. seulement)

Advenant que vous ayez des questions concernant votre table de cuisson ou que votre appareil ait besoin de réparation, référez-vous d'abord à la section “En cas de besoin d'assistance ou de service” à la page 14. Si vous avez besoin d'aide supplémentaire, n'hésitez pas à téléphoner au Centre d'aide à la clientèle ou à la compagnie Procare* Service d'appareils ménagers autorisée (voir la liste page 16). Lors de votre appel, vous devrez indiquer les numéros complets de modèle et de série de l'appareil. On trouve ces renseignements sur la plaque signalétique située à l'intérieur de la table de cuisson. Vous pouvez également inscrire ces renseignements ci-dessous, ainsi que ceux concernant l'achat. Vous devrez fournir cette information si vous avez un jour besoin de service. Veuillez également conserver cette brochure et la facture de vente en lieu sûr pour référence ultérieure.

REMARQUE : Pour les services sous garantie, vous devrez présenter un document attestant de la date d'achat ou d'installation.

Numéro de modèle ____________________

Numéro de série ____________________

Date d'installation ____________________

Nom du concessionnaire/ constructeur ____________________

Adresse ____________________

Téléphone ____________________

Importantes instructions de sécurité

⚠AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la table de cuisson, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

Généralités

- Lire toutes les instructions avant d'utiliser la table de cuisson.
- Choisir l'emplacement et installer la table de cuisson uniquement selon les instructions d'installation fournies. La table de cuisson doit être installée par un installateur qualifié. Elle doit être convenablement raccordée au circuit d'alimentation électrique et reliée à la terre.
- MISE EN GARDE : Ne pas remiser au-dessus de la table de cuisson des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grimpant sur la table de cuisson.
- Ne pas laisser des enfants seuls ou sans surveillance dans la pièce où la table de cuisson est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de la table de cuisson. Ils pourraient se blesser ou se brûler.
- Ne pas faire fonctionner la table de cuisson si elle est endommagée ou ne fonctionne pas correctement.
- Ne pas utiliser la table de cuisson pour réchauffer ou chauffer la pièce. Des personnes pourraient se blesser ou se brûler, ou un incendie pourrait se déclencher.
- Utiliser la table de cuisson uniquement pour les applications décrites dans ce manuel.



- Ne pas toucher les éléments chauffants ou les zones avoisinantes. Les éléments chauffants peuvent être très chauds, même lorsqu'ils ont une teinte foncée. Les surfaces avoisinantes des éléments chauffants peuvent être suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation de la table de cuisson, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces avoisinantes avant qu'ils aient pu suffisamment refroidir.

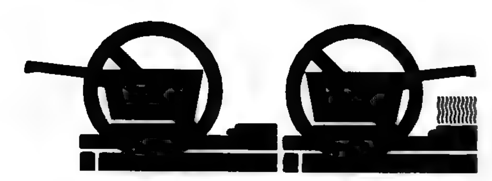
suite à la page suivante



- Veiller à ne pas porter de vêtements amples lors de l'utilisation de la table de cuisson; ils pourraient s'enflammer s'ils venaient en contact avec un élément chaud, et l'utilisateur pourrait se brûler.
- Utiliser uniquement des maniques sèches. De la vapeur pourrait être émise lors du contact de maniques humides ou mouillées avec les surfaces chaudes, et provoquer des brûlures. Ne pas laisser les maniques entrer en contact avec les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un morceau de tissu volumineux comme manique. Ces articles pourraient s'enflammer.
- Ne pas faire chauffer des contenants fermés. Ils pourraient exploser. Le contenu chaud pourrait provoquer des brûlures et les débris du contenant pourraient provoquer des blessures.
- Ne pas remiser des produits inflammables sur la table de cuisson ou à proximité. Les vapeurs émises pourraient susciter un risque d'explosion et/ou d'incendie.

Utilisation de la table de cuisson

- Ne pas cuisiner sur une table de cuisson brisée. Advenant que la table de cuisson soit brisée, les solutions de nettoyage et liquides renversés peuvent s'introduire dans les fissures et susciter un risque de choc électrique. Contacter immédiatement un technicien qualifié.
- Choisir un récipient à fond plat dont la taille est approximativement identique à celle de l'élément chauffant utilisé. Si le récipient est plus petit que l'élément chauffant, une partie de l'élément chauffant sera exposée, ce qui pourrait susciter l'inflammation des vêtements ou des maniques. L'utilisation d'un récipient de taille correcte améliore également l'efficacité de la cuisson.
- Vérifier que les récipients de cuisson en verre peuvent être utilisés en sécurité sur la table de cuisson. Seulement certains types de verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autres récipients à surface vitrifiée peuvent résister sans bris à l'exposition à la chaleur de la table de cuisson et aux brusques variations de température.
- Ne jamais laisser les éléments chauffants sans surveillance alors qu'ils chauffent à la puissance maximale. Il pourrait y avoir ébullition, renversement et production de fumée et de graisse renversée susceptible de s'enflammer.



- Tourner les poignées des récipients vers l'intérieur, mais sans les placer au-dessus des autres éléments chauffants. Ceci réduira les risques de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de renversement dus à l'entrechoquement des récipients.

Graisse

- La graisse est inflammable. Ne pas laisser la graisse s'accumuler sur la table de cuisson. Essuyer immédiatement la graisse renversée.



- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse. Ne jamais saisir un récipient enflammé. Pour étouffer les flammes dans un récipient enflammé sur la table de cuisson, mettre sur le récipient un couvercle bien ajusté, une tôle à biscuits ou un plateau plat. Pour éteindre de la graisse enflammée hors d'un récipient, utiliser du bicarbonate de sodium ou un extincteur polyvalent à produit chimique sec, ou un extincteur à mousse (s'il y en a un).

Entretien et nettoyage

- Nettoyer soigneusement la table de cuisson. Certains produits de nettoyage appliqués sur une surface chaude peuvent générer des fumées toxiques. Veiller à éviter les brûlures par la vapeur lors de l'utilisation d'un essuie-tout humide pour l'élimination d'un liquide renversé sur une zone de cuisson chaude.
- Ne pas réparer ou remplacer une pièce quelconque de la table de cuisson si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Déconnecter la table de cuisson de la source d'alimentation électrique avant d'entreprendre des travaux de réparation.

– CONSERVER CES INSTRUCTIONS –

Pièces et caractéristiques

Cette section contient des illustrations de la table de cuisson. Ceci permettra à l'utilisateur de se familiariser avec l'emplacement et l'apparence de toutes les pièces et caractéristiques de la table de cuisson.

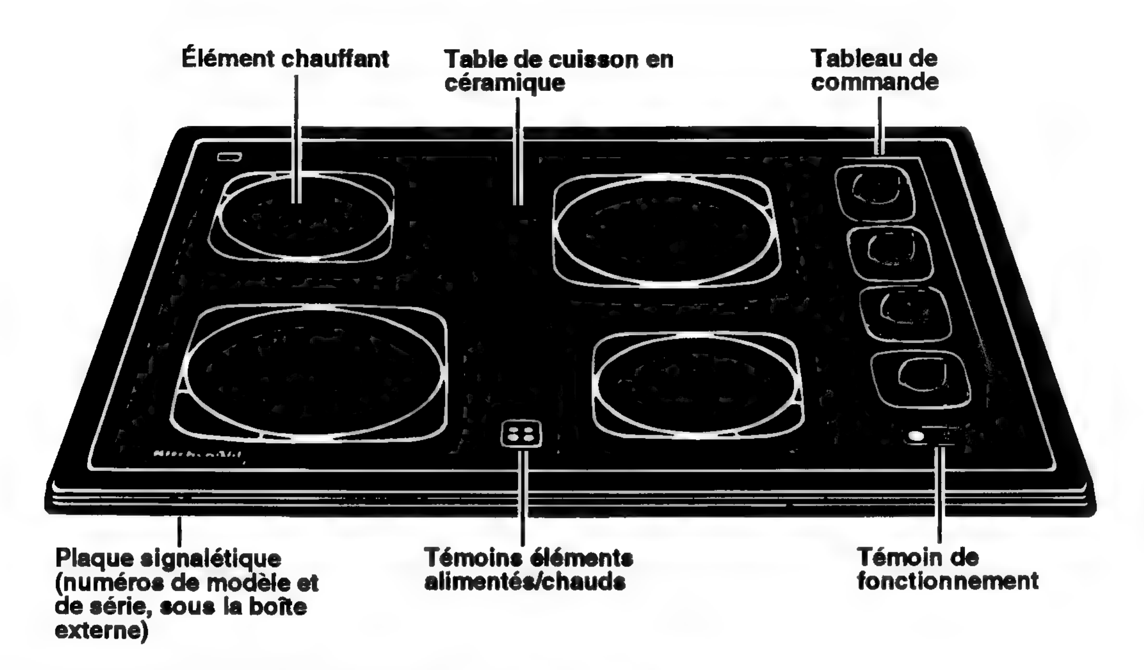
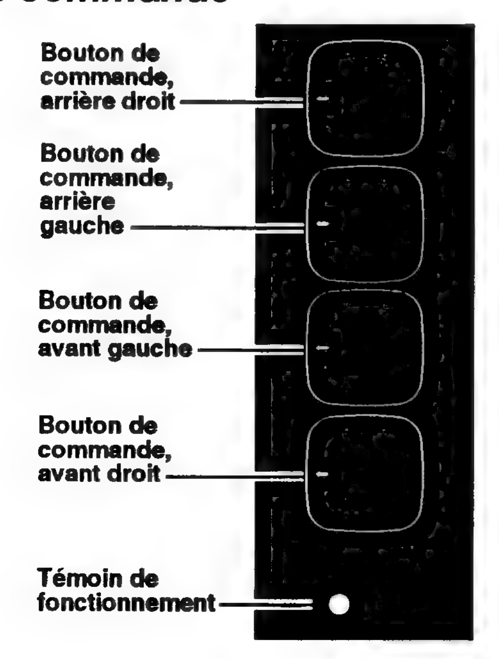


Tableau de commande



Utilisation de la table de cuisson

Pour obtenir les meilleurs résultats de cette table de cuisson, l'utiliser conformément aux instructions. Cette section donne des renseignements importants sur l'utilisation efficace et sans danger de la table de cuisson.

DANS CETTE SECTION

Utilisation des éléments chauffants

Appuyer sur le bouton de commande avant de le faire tourner pour sélectionner la puissance de chauffage. On peut régler le bouton à une position quelconque entre la position d'arrêt (OFF) et la position correspondant à la puissance maximale (HI).

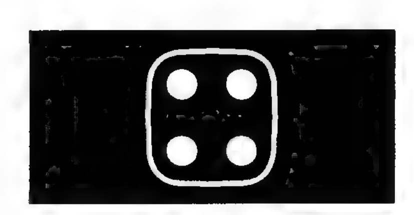
Témoins de fonctionnement

Lorsqu'un élément chauffant de la table de cuisson est alimenté, le témoin de fonctionnement correspondant du tableau de commande s'illumine.



Témoins lumineux (éléments alimentés/chauds)

L'un des témoins lumineux du tableau de commande s'illumine lorsqu'un élément chauffant est alimenté. Il restera illuminé jusqu'à ce que l'élément chauffant ait pu suffisamment refroidir, même si tous les boutons de commande sont à la position d'arrêt.



⚠AVERTISSEMENT

Risque de brûlures et d'incendie

Lorsque l'appareil n'est pas utilisé pour la cuisson, vérifier que tous les boutons de commande sont à la position d'arrêt OFF et que les témoins lumineux (éléments alimentés/chauds) sont éteints.

Lorsqu'un élément chauffant est laissé en fonctionnement par inadvertance, quelqu'un pourrait se brûler ou un incendie pourrait se déclencher.

Une personne qui n'est pas encore habituée à effectuer les réglages de puissance devrait utiliser le tableau ci-dessous comme guide. Pour l'obtention des meilleurs résultats, utiliser la puissance de chauffage maximale au début de la cuisson, puis réduire la puissance de chauffage pour poursuivre la cuisson.

RÉGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
HI (puissance maximale)	• Début de la cuisson des aliments. • Ébullition des liquides.
6-5	• Ébullition rapide. • Friture de morceaux de poulet ou de crêpes.
4	• Pour les sauces, crème-dessert et glaçage. • Pour la cuisson de grandes quantités de légumes.
3-2	• Pour continuer la cuisson d'un mets après réglage à la puissance maximale.
LO (puissance minimale)	• Maintien d'un mets en température jusqu'au moment du service. Possibilité de réglage de la puissance de chauffage dans la plage LO pour le maintien du mets à la température désirée.

Utilisation de la table de cuisson en vitrocéramique

Les opérations de cuisson sur la table de cuisson en vitrocéramique sont presque identiques aux opérations de cuisson sur une cuisinière à éléments en spirale. Il existe cependant quelques différences :

- **L'élément chauffant** rougeoie lorsqu'il est alimenté. On peut constater le processus d'alimentation intermittente de l'élément chauffant (marche/arrêt et rougeoiement) même pour le réglage à la puissance maximale, qui permet le maintien du réglage à la température choisie.
- **Un récipient métallique qui glisse** sur la table de cuisson en vitrocéramique peut y laisser des marques. Essuyer la table de cuisson après chaque utilisation pour qu'elle reste sans taches et pour qu'elle produise un chauffage plus uniforme. Voir les suggestions d'entretien et de nettoyage aux pages 12 et 13.

Batterie de cuisine

- **Choisir un récipient** dont la taille est similaire à celle de l'élément chauffant.
- **REMARQUE : Pour l'obtention des meilleurs résultats et pour une meilleure utilisation de l'énergie,** utiliser uniquement des récipients à fond plat qui maintiennent un bon contact avec les éléments chauffants. Ne pas utiliser un récipient dont le fond est arrondi, gauchi, nervuré (récipients en émail vitrifié) ou entaillé; l'utilisation d'un tel récipient peut provoquer un échauffement inégal ou des résultats de cuisson médiocres.

  On peut cependant utiliser les récipients de cuisson modernes dont le fond comporte de légères bosselures ou de très petites rainures de dilatation. Ces récipients sont spécialement conçus pour que s'établisse le bon contact nécessaire pour l'obtention des meilleurs résultats de cuisson.

  On trouve aussi dans la plupart des magasins vendant des articles de ménage,

des woks, des récipients de préparation de conserves et des bouilloires comportant un fond plat, qu'il est possible d'utiliser sur la table de cuisson.

- **Le récipient** devrait comporter des flancs rectilignes et un couvercle bien ajusté.
- **Choisir un récipient de moyenne à forte épaisseur**, mais relativement léger.
- **Le matériau utilisé dans la fabrication des récipients** (métal ou verre) affecte la rapidité du transfert de chaleur de l'élément chauffant aux aliments à travers le matériau, ainsi que l'uniformité de la distribution de la chaleur à travers le fond du récipient. Choisir des récipients qui vous donneront les meilleurs résultats de cuisson.
- **Les poignées** devraient être faites d'un matériau robuste et résistant à la chaleur, et elles devraient être solidement fixées au récipient.
- **Palper avec la main** le fond de chaque récipient froid pour y noter les bavures et éraflures; ces dernières peuvent rayer la table de cuisson en vitrocéramique.
- **Vérifier que le fond** des récipients est propre et sec avant de l'utiliser sur la table de cuisson.
- **Éviter de renverser des produits alimentaires** sur la table de cuisson. Utiliser des récipients à flancs hauts.
- **Ne pas** cuire les aliments directement sur la table de cuisson.

⚠ MISE EN GARDE

Risque de dommages pour le produit

Ne pas laisser sur un élément chaud un récipient vide ou un récipient dont le contenu est totalement évaporé.

Il peut se produire un échauffement excessif qui fera subir des dommages au récipient ou à l'élément chauffant.

Préparation de conserves

- **Utiliser l'élément avant gauche** pour l'obtention des meilleurs résultats.
- **Commencer avec de l'eau chaude.** Ceci permet de réduire la durée de la période de chauffage à la puissance maximale. Réduire ensuite au minimum nécessaire pour maintenir l'eau en ébullition.

Conseils pour l'économie d'énergie

Bien que l'énergie utilisée pour la cuisson ne représente qu'un petit pourcentage du total de l'énergie utilisée dans une résidence, il convient d'utiliser efficacement l'énergie consacrée à la cuisson. Voici quelques conseils qui vous permettront d'économiser l'énergie lors de l'utilisation de cette table de cuisson.

- **Utiliser** des récipients à fond plat, à flancs droits et à couvercle bien ajusté.
- **Faire correspondre** la taille du récipient à celle de l'élément chauffant.
- **Cuisiner** avec un minimum de liquide ou de graisse pour réduire la durée de cuisson.
- **Préchauffer** les récipients seulement lorsque recommandé, et le moins longtemps possible.
- **Débuter** la cuisson avec une puissance de chauffage élevée, puis ramener la puissance de chauffage au minimum ou arrêter l'élément pour terminer la cuisson. Chaque fois que c'est possible, utiliser la chaleur emmagasinée pour la cuisson.
- **Mettre l'élément chauffant en marche** seulement après avoir placé le récipient rempli sur l'élément.
- **Planifier** la préparation des repas en fonction de l'utilisation la plus efficace de la table de cuisson.

Entretien de la table de cuisson

Cette table de cuisson a été conçue pour un entretien facile. On peut effectuer la plupart des opérations de nettoyage avec des produits ménagers communs. Nettoyer la table de cuisson chaque fois qu'elle est souillée ou qu'un produit a été renversé; ceci lui permettra de conserver longtemps son aspect neuf et de fonctionner comme un produit neuf.

DANS CETTE SECTION

⚠AVERTISSEMENT

Risque de brûlures et de choc électrique

Avant d'entreprendre le nettoyage ou d'effectuer des réparations, vérifier que tous les boutons de commande sont à la position d'arrêt (OFF) et que la table de cuisson est froide.

Le non-respect de cette instruction peut être la cause de brûlures ou de choc électrique.

Entretien de la table de cuisson et du tableau de commande



Cette table de cuisson est conçue en fonction de la facilité d'entretien. Cependant, une table de cuisson en céramique doit faire l'objet d'un entretien différent de celui d'une table de cuisson standard avec éléments chauffants électriques en spirale. Un produit alimentaire renversé directement sur la table de cuisson ne subit pas une carbonisation comme c'est le cas sur un élément chauffant en spirale. Par conséquent, avant de faire chauffer un élément, vérifier que la table de cuisson est exempte de poussière et de souillures.

La table de cuisson a subi un prépolissage à l'usine, ce qui en facilite le nettoyage et en améliore la protection. La crème de polissage (fournie avec l'appareil), des essuie-tout ou une éponge, et le grattoir à lame de rasoir fourni avec la table de cuisson, sont les seuls articles nécessaires pour le nettoyage de la table de cuisson. Au sujet des méthodes de nettoyage convenables, consulter la section "Conseils pour le nettoyage" ci-après. Le nettoyage de la table de cuisson après chaque utilisation lui permettra de conserver le niveau de performance maximal, et lui préservera son allure élégante.

⚠AVERTISSEMENT

Risque de blessures

- Pour éliminer les renversements importants ou de produits sucrés sur la table de cuisson chaude, porter des maniques pour éviter de se brûler.
- Ne pas utiliser un produit de nettoyage sur une table de cuisson chaude. Le produit de nettoyage pourrait générer des fumées dangereuses ou endommager la table de cuisson.
- Ne pas utiliser la table de cuisson si elle est brisée ou fissurée.

Le non-respect de ces instructions peut être la cause de blessures.

Pour éviter d'endommager la table de cuisson, observer les instructions suivantes :

- Nettoyer les renversements de produits sucrés avant que la table de cuisson refroidisse, afin d'éviter une attaque par piqûre de la table.
- Ne pas utiliser la table de cuisson comme planche à découper.
- Ne pas laisser un article susceptible de fondre (tel que plastique, papier d'aluminium) entrer en contact avec la table lorsqu'elle est chaude.
- Ne pas utiliser la table de cuisson en céramique pour la cuisson de maïs soufflé emballé dans un contenant en aluminium. L'emballage peut laisser des marques d'aluminium qu'il est impossible de faire disparaître totalement.
- Ne pas utiliser les produits suivants sur la table de cuisson : laine d'acier, tampons de récurage en plastique, poudres à récurer abrasives, produits de blanchiment chlorés, produits de décapage de la rouille ou produits de nettoyage du verre contenant de l'ammoniaque. Ces produits peuvent endommager la table de cuisson.
- La table de cuisson peut se fissurer à l'occasion de la chute d'objets lourds ou durs. Manipuler prudemment les poêles lourdes. Ne pas remiser des pots ou des conserves au-dessus de la table de cuisson.

Conseils pour le nettoyage

Produits à utiliser :

- **Crème de polissage pour table de cuisson (fournie avec la table de cuisson), avec un essuie-tout ou une éponge humide et propre** - Cette crème a été mise au point pour le nettoyage et la protection de cette table. Lors de l'utilisation, observer les instructions inscrites sur le contenant.
- **Grattoir à lame de rasoir (fourni avec la table de cuisson)** - À utiliser pour éliminer les souillures qui ont été cuites sur la table de cuisson. La lame de rasoir ne rayera pas la table. **Conserver les lames de rasoir hors d'atteinte des enfants.**

REMARQUE : Pour plus de renseignements sur la façon d'utiliser le grattoir à lame de rasoir, voir le verso de l'emballage du grattoir.

Étapes à exécuter :

1. **Pour éliminer** la plupart des produits renversés, il suffit d'utiliser un essuie-tout ou une éponge humide et propre, dès l'extinction du témoin lumineux (élément alimenté/chaud).
2. **Frotter** les souillures cuites avec un essuie-tout et de la crème de polissage. Pour les souillures tenaces, laisser de la crème sur la zone à traiter, et exécuter l'étape 3.
3. **Gratter** prudemment la zone souillée avec le grattoir à lame de rasoir.
4. **Polir** toute la table de cuisson avec la crème de polissage et un essuie-tout.

Conseils additionnels :

- **Les produits sucrés renversés** (par exemple, gelées et sirop) peuvent provoquer la formation de piqûres si on ne les élimine pas **alors que la table en céramique est encore tiède.** Éliminer les renversements aussitôt que possible.
- **Éliminer les traces et tâches sombres et décolorations** avec la crème de polissage pour table de cuisson.
- **Éliminer les marques métalliques** (laissées par les récipients en cuivre ou en aluminium) à l'aide de la crème de polissage pour table de cuisson, avant de chauffer à nouveau la table de cuisson. Si on fait chauffer un élément de la table avant d'éliminer les marques métalliques, il peut être impossible de les éliminer totalement.
- **Les petites éraflures ou abrasions n'affectent pas la cuisson.** À mesure que le temps passe, ces traces seront moins visibles sous l'effet des nettoyages successifs. Pour éviter la formation d'éraflures et abrasions, utiliser régulièrement la crème de polissage pour table de cuisson.
- **Pour l'élimination des résidus** qui ont séché ou cuit sur la table, on peut également utiliser **un produit de nettoyage non abrasif avec un essuie-tout ou une éponge humide. On doit toujours rincer et sécher à fond la table de cuisson** après l'emploi d'un produit de nettoyage, pour éviter la formation de marques ou de taches.

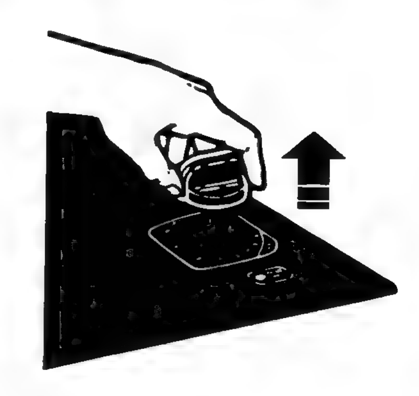
Pour obtenir de plus amples renseignements au sujet de la crème de polissage pour table de cuisson (pièce n° 3184477) ou du grattoir à lame de rasoir (pièce n° 3183488), écrire à l'adresse suivante :

KitchenAid
Parts Distribution Center
123 Koomler Drive
LaPorte, IN 46350

OU

téléphoner au **1-800-422-1230** (aux É.-U.) pour commander. Pour les commandes téléphoniques, il est nécessaire d'avoir une carte de crédit réputée.

Nettoyage des boutons de commande



1. **Vérifier** que tous les boutons de commande sont à la position d'arrêt OFF.
2. **Tirer** chaque bouton en ligne droite pour l'extraire. Ne pas retirer les joints d'étanchéité situés sous chaque bouton de commande; ils protègent la table de cuisson des saletés et de l'humidité.
3. **Laver** les boutons de commande avec une éponge et de l'eau savonneuse tiède. **Bien rincer et essuyer** avec un linge doux. Ne pas faire tremper les boutons.
4. **Pour réinstaller** les boutons, renfoncer fermement chaque bouton sur la tige. **Vérifier** que tous les boutons sont à la position d'arrêt (OFF).

REMARQUE : Lors du nettoyage, ne jamais utiliser de laine d'acier, ni de produit abrasif ou de produit commercial de nettoyage pour four susceptible d'endommager la finition.

En cas de besoin d'assistance ou de service

Si vous avez des questions ou des commentaires, téléphonez au Centre d'aide à la clientèle, numéro sans frais d'interurbain : 1-800-422-1230, 24 heures par jour.

L'objet de cette section est de vous éviter le coût de la visite d'un dépanneur. Cependant, il se peut que vous ayez quand même besoin d'aide ou de service. Lorsque vous contacterez le Centre d'aide à la clientèle (aux É.-U.) ou une compagnie Procare* Service d'appareils ménagers autorisée (au Canada), vous devrez donner une description complète du problème, le numéro de modèle et le numéro de série complets de l'appareil et la date d'achat ou d'installation (voir page 2). Nous devons disposer de ces renseignements pour pouvoir répondre convenablement à vos besoins.

Avant de contacter le service de dépannage ...

Pour éviter le coût de la visite d'un dépanneur, advenant que la table de cuisson ne fonctionne pas, étudier la liste ci-dessous avant de contacter le service de dépannage.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	QUE FAIRE
Rien ne fonctionne	La table de cuisson n'est pas convenablement connectée au réseau d'alimentation électrique.	Reconnecter la table de cuisson au réseau d'alimentation électrique (Voir les instructions d'installation).
	Un fusible est grillé ou le disjoncteur s'est ouvert.	Remplacer le fusible ou réarmer le disjoncteur.
Les éléments chauffants de la table de cuisson ne fonctionnent pas	Un fusible est grillé ou le disjoncteur s'est ouvert.	Remplacer le fusible ou réarmer le disjoncteur.
	Le bouton de commande n'est pas réglé à la position convenable.	Faire tourner de nouveau le bouton, après l'avoir enfoncé.
Les boutons de commande ne tournent pas	Le bouton n'a pas été enfoncé avant d'essayer de le tourner.	Faire tourner de nouveau le bouton, après l'avoir enfoncé.
Résultats de cuisson inattendus	La table de cuisson n'est pas d'aplomb.	Mettre la table de cuisson d'aplomb (voir les instructions d'installation).
	L'utilisateur n'emploie pas une recette testée provenant d'une source fiable.	Utiliser uniquement des recettes testées, provenant d'une source fiable.
	La taille des récipients utilisés ne correspond pas aux indications de la recette.	Au sujet de la taille et du type de récipient recommandé, consulter un livre de cuisine fiable.
	Les récipients ne sont pas adaptés à la taille de l'élément chauffant utilisé.	Le récipient devrait avoir la même taille ou être légèrement plus grand que l'élément chauffant.

Aux É.-U. :

Si le problème n'est pas dû à l'une des raisons énumérées :

- Téléphonez à notre Centre d'aide à la clientèle KitchenAid au :

  1-800-422-1230

  L'un de nos conseillers spécialement formés pourra vous aviser sur la façon d'obtenir satisfaction de votre appareil, ou vous recommander une compagnie de service qualifiée dans votre région, si votre appareil a besoin de réparation.
- Si vous préférez, vous pouvez écrire à :

  Consumer Assistance Center
  KichenAid
  2000 M-63
  Benton Harbor, MI 49022

  Veuillez indiquer dans votre correspondance un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre pendant la journée.

Si vous avez besoin de service :

- Appelez votre concessionnaire ou le service de réparation qu'il vous recommande.
- Tous les appels de service devront être traités par le concessionnaire qui vous a vendu l'appareil ou par un atelier de service autorisé KitchenAid.
- Au cas où vous ne pouvez pas obtenir le nom d'un atelier de service autorisé dans votre région, appelez notre Centre d'aide à la clientèle (ci-contre).

Si vous n'êtes pas satisfait :

- Contactez le Major Appliance Consumer Action Panel (MACAP). MACAP est un groupe d'experts en consommation indépendants qui fait part des opinions des consommateurs auprès de l'industrie des appareils ménagers.
- Contactez MACAP seulement lorsque le concessionnaire, le centre de service autorisé et KitchenAid n'ont pas réussi à résoudre votre problème.

  Major Appliance Consumer Action Panel
  20 North Wacker Drive
  Chicago, IL 60606
- MACAP nous fera alors part de votre demande.

Et n'oubliez pas que KitchenAid propose une gamme complète d'appareils ménagers de qualité.

Réfrigérateurs encastrés	Compacteurs à déchets	Cuisinières et tables de cuisson
Réfrigérateurs amovibles	Distributeurs d'eau chaude	Fours à micro-ondes
Machines à glaçons (50 lb)	Broyeurs de déchets alimentaires	Laveuses et sécheuses
Lave-vaisselle	Fours encastrés	Batteurs et mélangeurs

Pour plus de renseignements au sujet de ces appareils ménagers, ou au sujet de celui que vous avez acheté, appelez le Centre d'aide à la clientèle au numéro sans frais d'interurbain : **1-800-422-1230** (aux É.-U.) ou contactez la compagnie Procare* Service d'appareils ménagers autorisée (au Canada).

Au Canada :

PROCARE* Service d'appareils ménagers - Inglis Limitée
Service aux consommateurs

Succursales de service direct:

COLOMBIE-BRITANNIQUE	**Vancouver**	PROCARE Service d'appareils ménagers 3627 E. 4th Ave.	(604) 291-6426
	Victoria	PROCARE Service d'appareils ménagers 3117 Steele Street	(604) 386-2208
ALBERTA	**Calgary**	PROCARE Service d'appareils ménagers #15, 6025 12th Street S.E.	(403) 253-9267
	Edmonton	PROCARE Service d'appareils ménagers 16236–116 Avenue	(403) 453-3900
ONTARIO	**Toronto (Mississauga)**	PROCARE Service d'appareils ménagers 5945 Ambler Drive	(905) 624-2800
	Toronto (Markham)	PROCARE Service d'appareils ménagers Unit #1, 110 Torbay Road	(905) 475-9511
	London	PROCARE Service d'appareils ménagers 317 Adelaide St. S., Suite 109	(519) 686-8633
	Hamilton	PROCARE Service d'appareils ménagers 310 Kenora Avenue	(905) 560-7444
	Barrie	PROCARE Service d'appareils ménagers 4 Alliance Blvd.	(705) 726-3922
	Ottawa	PROCARE Service d'appareils ménagers 28 Capital Drive	(613) 225-0510
SASKATCHEWAN	**Regina**	PROCARE Service d'appareils ménagers 660 Henderson Drive	(306) 569-9681
	Saskatoon	PROCARE Service d'appareils ménagers 1505 Ontario Avenue	(306) 652-9285
MANITOBA	**Winnipeg**	PROCARE Service d'appareils ménagers 1683 Church Avenue	(204) 694-5308
QUÉBEC	**Montréal (Laval)**	PROCARE Service d'appareils ménagers 2750 Francis Hughes	(514) 382-8110
	Brossard	PROCARE Service d'appareils ménagers 9605 F, rue Ignace	(514) 397-1840
	Chicoutimi	PROCARE Service d'appareils ménagers 163, rue Bossé ouest	(418) 543-0267
	Québec	PROCARE Service d'appareils ménagers 5275, boul. Wilfrid Hamel, Bureau 140	(418) 871-5251
	Sherbrooke (Rock Forest)	PROCARE Service d'appareils ménagers 3475, boul. Industrial	(819) 564-6565
	Trois-Rivières	PROCARE Service d'appareils ménagers 6183, rue Corbeil	(819) 375-9674
NOUVELLE-ÉCOSSE	**Dartmouth**	PROCARE Service d'appareils ménagers 900 Windmill Road	(902) 468-6634

Pour obtenir du service technique à l'extérieur des centres mentionnés, veuillez communiquer avec votre concessionnaire d'appareils ménagers.

KitchenAid*

Garantie de la table de cuisson en céramique

DURÉE DE LA GARANTIE :	KITCHENAID PAIERA :	KITCHENAID NE PAIERA PAS :
GARANTIE COMPLÈTE D'UN AN À COMPTER DE LA DATE D'INSTALLATION.	Les pièces de rechange et la main-d'oeuvre pour la correction des vices de matériau ou de fabrication. Les réparations doivent être effectuées par un établissement de service autorisé KitchenAid.	**A.** Les visites d'un dépanneur pour : 1. Rectifier l'installation de la table de cuisson. 2. Donner des instructions concernant l'utilisation de la table de cuisson. 3. Remplacer les fusibles ou rectifier l'installation électrique de la maison. **B.** Les réparations de dommages lorsque la table de cuisson est utilisée à des fins autres que domestiques. **C.** Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre ou abusif, installation fautive ou non conforme aux codes locaux d'électricité. **D.** Les frais de main-d'oeuvre durant la période de garantie limitée. **E.** Les pièces de rechange ou les frais de main-d'oeuvre pour des appareils utilisés hors des États-Unis et du Canada. **F.** La prise en charge et la livraison de l'appareil chez l'utilisateur. Ce produit est conçu pour être réparé à domicile. **G.** Les réparations de la table de cuisson en céramique, lorsqu'elle n'a pas fait l'objet de l'entretien recommandé dans ce Guide d'utilisation et d'entretien. **H.** Les réparations de pièces ou systèmes imputables à des modifications non autorisées effectuées sur l'appareil. 1/94
GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE À COMPTER DE LA DATE D'INSTALLATION.	Les pièces de rechange pour tous les éléments électriques, pour la correction des vices de matériau ou de fabrication. Remplacement de la vitrocéramique si le bris est dû à un vice de matériau ou de fabrication.	

KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Certains états ou provinces n'excluent ou ne se limitent pas aux dommages fortuits ou indirects; aussi, cette exclusion peut ne pas vous être applicable. Cette garantie vous donne des droits juridiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un état/province à l'autre.

Hors des États-Unis, un garantie différente peut s'appliquer. Pour de plus amples détails, contactez votre concessionnaire KitchenAid autorisé.

Si vous avez besoin de service, consultez d'abord le chapitre "En cas de besoin d'assistance ou de service" du présent manuel. Après avoir vérifié cette section, vous pouvez recevoir de l'aide supplémentaire en téléphonant au Centre d'aide à la clientèle au **1-800-422-1230** de partout aux É.-U. Au Canada, contactez la compagnie Procare* Service d'appareils ménagers autorisée.

KitchenAid
St. Joseph, Michigan, U.S.A. 49085

Imprimé sur du papier recyclé
10 % de rebuts après usage
50 % de matières récupérées

Pièce n° 3188081

Imprimé aux É.-U.